



भारत का राजपत्र The Gazette of India

सी.जी.-डी.एल.-अ.-02092020-221520
CG-DL-E-02092020-221520

असाधारण
EXTRAORDINARY
भाग III—खण्ड 4
PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 353]

नई दिल्ली, बुधवार, सितम्बर 2, 2020/भाद्र 11, 1942

No. 353]

NEW DELHI, WEDNESDAY, SEPTEMBER 2, 2020/BHADRA 11, 1942

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय
(भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण)
अधिसूचना

नई दिल्ली, 2 सितम्बर, 2020

फा. सं. स्टैंडर्ड/एम एंड एमपी/अधिसूचना (04)/एफ.एस.एस.ए.आई-2019.—खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) संशोधन विनियम, 2018 का प्रारूप खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 92 की उपधारा (1) की अपेक्षानुसार भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग III, खंड 4 में भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण की अधिसूचना फा. सं. एमएंडएमपी/विविध मानक/अधिसूचना(04)/एफ.एस.एस.ए.आई-2019, तारीख 1 मई, 2019 द्वारा प्रकाशित किया गया था जिसमें उन व्यक्तियों से जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना थी उस तारीख से जिसको उक्त अधिसूचना को अंतर्विष्ट करने वाले राजपत्र की प्रतियां जनता को उपलब्ध करा दी गयीं थीं, तीस दिन की अवधि की समाप्ति के पूर्व आक्षेप और सुझाव आमंत्रित किए गए थे;

और, उक्त राजपत्र की प्रतियां जनता को 6 मई, 2019 को उपलब्ध करा दी गई थीं;

और भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा उक्त प्रारूप विनियमों के संबंध में जनता से प्राप्त आक्षेपों और सुझावों पर विचार कर लिया गया था;

अतः, अब, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, उक्त अधिनियम की धारा 16 के साथ पठित धारा 92 की उपधारा (2) के खंड (ड) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) विनियम, 2011 का और संशोधन करने के लिए निम्नलिखित विनियम बनाता है, अर्थात् :-

विनियम

1. (1) इन विनियमों को खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) छठा संशोधन विनियम, 2020 कहा जा सकता है।

(2) यह राजपत्र में इनके प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे और खाद्य कारोबार चालक को 1 जुलाई 2021 से इन विनियमों के सभी उपबंधों का अनुपालन करना होगा।

2. खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 में, विनियम 2.1 में,

(क) 'दूध के लिए मानक' से संबंधित उप-विनियम 2.1.2 में,

(I) 'वर्णन' से संबंधित मद 1 में, उप-मद (ग) के पश्चात निम्नलिखित उप-मद को अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात:-

'(घ) अल्प दुग्धशर्करा अथवा दुग्धशर्करा से मुक्त दुग्ध -

वर्णन- अल्प दुग्धशर्करा अथवा दुग्धशर्करा से मुक्त दुग्ध से अभिप्रेत है जो उपर्युक्त उप-मद (क), (ख) और (ग) में विनिर्दिष्ट दुग्ध के किसी भी प्रकार से तैयार किए गए उत्पाद से है, जिसमें एंजायम द्वारा हाईड्रोलिसिस अथवा किसी अन्य उपयुक्त प्रक्रिया के माध्यम से दुग्धशर्करा की मात्रा को पर्याप्त रूप से कम किया गया है। निर्मिति के लिए प्रयोग में लायी गई दुग्ध की वसा और एसएनएफ की मात्रा मद 2 की उप-मद (ख) के अंतर्गत सारणी में संबंधित संघटक के अनुरूप होगी। यह उत्पाद पाश्चरीकृत, क्वथन, जीवाणुनाशन अथवा अति उच्च ताप पर उचारित हो सकेगा और निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :-

(i) "अल्प दुग्धशर्करायुक्त दुग्ध" में 1% से कम दुग्धशर्करा होगी; और

(ii) "दुग्धशर्करा से मुक्त दुग्ध" में 0.1% से कम दुग्धशर्करा होगी।

(II) 'लेबलिंग' से संबंधित मद 6 में उप-मद (क) में, निम्नलिखित मद को अन्तः स्थापित जाएगा, अर्थात:-

"(कक) अल्प दुग्धशर्करा अथवा दुग्धशर्करामुक्त दुग्ध के मामले में, उत्पाद का नाम अल्प दुग्धशर्करा अथवा दुग्धशर्करामुक्त.....दुग्ध होगा, जिसमें रिक्त स्थान को उससे संबंधित दुग्ध के नाम से भरा जाएगा जिस दुग्ध से यह तैयार किया गया हो।";

(ख) चीज़ और चीज़ उत्पादों के लिए मानक से संबंधित उप-विनियम 2.1.17 में, मद 1 में, उप-मद (क) में, (कत) से संबंधित प्रविष्टियों के पश्चात निम्नलिखित उप-मद को अंतः स्थापित किया जाएगा:-

"(कथ) 'मोजरेला चीज़' अंराईपण्ड चीज़ है, जो दुग्ध को गैर-पशु मूल के उपयुक्त किण्वक हानिरहित दुग्धाम्ल उत्पन्न करने वाले बैक्टीरिया के संवर्धन के साथ जमाने अथवा प्रत्यक्ष अम्लीकरण द्वारा प्राप्त किया जाता है। इसकी संरचना दही कणों के बिना मुलायम लचकदार होती है। यह रिण्डलेस्स चीज़ होती है और इसे विभिन्न आकृतियों में बनाया जा सकता है।

(i) उच्च आर्द्रता युक्त मोजरेला एक नरम चीज़ होती है जिसमें परतें अधिक होती हैं और जो दूधिया रंग के तरल युक्त छिद्र बनाती हैं। यह चीज़ लगभग सफेद रंग का होता है।

(ii) कम आर्द्रता युक्त मोजरेला बिना छिद्रों के एक समांगी ठोस/अर्ध ठोस पनीर होता है और कर्तन के लिए उपयुक्त होता है। मोजरेला को "पास्ता फिलाटा" प्रसंस्करण द्वारा बनाया जाता है जिसके अंतर्गत उपयुक्त pH मान वाली दही को गर्म किया जाता है, दही के मुलायम और गांठों से मुक्त होने तक फेंटा जाता है और नम्य बनाया जाता है। गर्म में ही दही को काटा जाता है और ढलवां बनाया जाता है, तत्पश्चात शीतलन द्वारा ठोस किया जाता है।"

(ग) "कोलोस्ट्रम और कोलोस्ट्रम उत्पादों के लिए मानक" से संबंधित उप-विनियम 2.1.23 के पश्चात, निम्नलिखित को अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात, -

"2.1.24 डेयरी परमिएट पाउडर के लिए मानक

यह मानक इस उप विनियम की मद 1 में यथा-परिभाषित डेयरी परमिएट पाउडर पर लागू होता है।^{1*}

^{1*} इस मानक को दुग्ध अथवा दुग्ध उत्पादों और उष्मा उपचारों की परिभाषा, डेयरी शब्दावली के प्रयोग के लिए दिशा-निर्देश, अणुपोषकों आदि से संबंधित जेनेरिक उपाबंधों के संदर्भ में दुग्ध और दुग्ध उत्पादों के लिए साधारण मानक से संबंधित उप-विनियम 2.1.1 के साथ पढ़ा जाना चाहिए।

1. वर्णन –

(क) “डेयरी परमिएट पाउडर” शुष्क दुग्ध उत्पाद होते हैं जिसकी विशेषता यह होती है कि उसमें दुग्धशर्करा की उच्च मात्रा होती है:

- (i) परमिएट्स से निर्मित किया जाता है, जिन्हें झिल्ली निस्यंदन के प्रयोग के माध्यम से और व्यावहारिकता की सीमा तक, दुग्ध, छांछ, क्रीम और/अथवा मीठा मट्ठा और/अथवा इसी प्रकार की कच्ची सामग्रियों से दुग्ध वसा और दुग्ध प्रोटीन, न कि दुग्धशर्करा, हटाकर प्राप्त किया जाता है; अथवा
- (ii) अन्य प्रसंस्करण तकनीकों से प्राप्त किया जाता है जिसमें, उन्हीं कच्ची सामग्रियों, जो (क) के अंतर्गत दी गई सूचीबद्ध में निर्दिष्ट हैं, से दुग्ध वसा और दुग्ध प्रोटीन, न कि दुग्धशर्करा, का निवारण सम्मिलित है और इसकी परिणति एक ऐसे अंतिम उत्पाद के रूप में होती है जिसके संघटक वही होते हैं जो मद 2 (ग) में विनिर्दिष्ट हैं।

(ख) “व्हे परमिएट पाउडर” डेयरी परमिएट पाउडर है जिसे व्हे परमिएट से बनाया जाता है। व्हे परमिएट, व्हे से प्रोटीन, न कि दुग्धशर्करा, के निवारण से प्राप्त की जाती है।

(ग) “दुग्ध परमिएट पाउडर” डेयरी परमिएट पाउडर है जिसका निर्माण दुग्ध परमिएट से किया जाता है।

2. आवश्यक संघटक और गुणवत्ता कारक –

(क) कच्ची सामग्री

- (i) डेयरी परमिएट पाउडर: दुग्ध परमिएट, छांछ परमिएट, क्रीम परमिएट, मीठा मट्ठा परमिएट और/अथवा इसी प्रकारके दुग्धशर्करा से युक्त दुग्ध उत्पाद
- (ii) छांछ परमिएट पाउडर : छांछ परमिएट
- (iii) दुग्ध परमिएट पाउडर : दुग्ध परमिएट

(ख) अनुमत संघटक.-

क्रीस्टालाइज्ड-पूर्व उत्पादों के विनिर्माण में सीड लेक्टोज

(ग) संघटक.-

| मानदण्ड | डेयरी परमिएट पाउडर | व्हे परमिएट पाउडर | दुग्ध परमिएट पाउडर |
|---|--------------------|-------------------|--------------------|
| (1) | (2) | (3) | (4) |
| दुग्धशर्करा, जलहीन*, न्यूनतम,% (m/m) | 76.0% | 76.0% | 76.0% |
| अधिकतम नाइट्रोजन, (m/m) | 1.1% | 1.1% | 0.8% |
| दुग्ध वसा, अधिकतम,% (m/m) | 1.5% | 1.5% | 1.5% |
| भस्म, अधिकतम, (m/m) | 14.0% | 12.0% | 12.0% |
| आर्द्रता**, अधिकतम,% (m/m) | 5.0% | 5.0% | 5.0% |
| संतप्त अणु अधिकतम | डिस्क ख | डिस्क ख | डिस्क ख |

*यद्यपि, उत्पादों में जलहीन दुग्धशर्करा और दुग्धशर्करा मोनोहाइड्रेट दोनों हो सम्मिलित हो सकेंगे, तथा, दुग्धशर्करा की मात्रा को जलहीन दुग्धशर्करा के रूप में व्यक्त किया जाता है। दुग्धशर्करा मोनोहाइड्रेट के 100 भागों में 95 भाग जलहीन दुग्धशर्करा होती है।

**आर्द्रता की मात्रा में दुग्धशर्करा के क्रीस्टलाइजेशन का जल सम्मिलित नहीं होता है।

3. खाद्य सहयोज्य:

(क) इन मानक में शामिल उत्पादों के लिए इन विनियमों के परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात के विशिष्ट खाद्य सहयोज्य पदार्थों को निर्धारित सीमा में उपयोग किया जा सकेगा।

(ख) अच्छी विनिर्माण पद्धतियों की दशाओं के अंतर्गत सुरक्षित और उपयुक्त प्रसंस्करण साधनों का उपयोग किया जाना चाहिए। इनमें प्रक्रिया दक्षता जैसे फलक्स दरों में सुधार करने के लिए pH को परिवर्तन करने वाले और उत्पाद स्रोत में दुर्गंध को रोकने वाले पदार्थ (हाइड्रोक्लोरिक एसिड, कैल्शियम हाइड्रोक्साइड, पोटेशियम हाइड्रोक्साइड और सोडियम हाइड्रोक्साइड) सम्मिलित हो सकेंगे।

4. स्वच्छता –

उत्पाद इन विनियमों के परिशिष्ट 'ख' में दुग्ध पाउडर के लिए विनिर्दिष्ट सूक्ष्म जैविक अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे।

5. लेबलिंग –

(क) मद 2 की उप मद (ग) में संघटक के अनुसार, खाद्य का नाम “दुग्धशर्करा-समृद्ध विप्रोटीनितपरमिट पाउडर” होगा, जहां खाली स्थान को शब्द डेयरी, दुग्ध अथवा छाछ, जो उत्पाद के स्वरूप के लिए उपयुक्त हो, से भरा जाएगा।”

अरुण सिंघल, मुख्य कार्यपालक अधिकारी

[विज्ञापन-III/4/असा./210/2020-21]

टिप्पणी : मूल विनियम भारत के राजपत्र में अधिसूचना संख्या फा. सं. 2-15015/30/2010, तारीख 1 अगस्त, 2011 द्वारा प्रकाशित किए गए थे और उनका बाद में निम्नलिखित अधिसूचनाओं द्वारा संशोधन हुआ था:

- i. फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 7 जून, 2013;
- ii. फा.सं. पी./15014/1/2011-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 27 जून, 2013;
- iii. फा.सं. 5/15015/30/2012, तारीख 12 जुलाई, 2013;
- iv. फा.सं. पी.15025/262/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 5 दिसंबर, 2014;
- v. फा.सं. 1-83एफ/एससीआई.पीएन-अधि./एफएसएसएआई-2012, तारीख 17 फरवरी, 2015;
- vi. फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 4 अगस्त, 2015;
- vii. फा.सं. पी. 15025/263/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- viii. फा.सं.पी.15025/264/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- ix. फा.सं.पी.15025/261/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- x. फा.सं.पी.15025/208/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- xi. फा.सं.7/15015/30/2012, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- xii. फा.सं.1-10(1)/स्टैंडर्ड्स/एसपी(फिशएंडफिशरिजप्रोडक्ट्स)/एफएसएसएआई-2013, तारीख 11 जनवरी, 2016;
- xiii. फा.सं. 3-16/विनिर्दिष्ट1 खाद्य/अधिसूचना (खाद्यसहयोज्य)/एफएसएसएआई-2014, तारीख 3 मई, 2016;
- xiv. फा. सं. 15-03/ईएनएफ/एफएसएसएआई-2014, तारीख 14 जून, 2016;

- xv. फा. सं. 3-14 एफ/ अधिसूचना (न्यूट्रास्टिकल्स)/एफएसएसएआई- 2013, तारीख 13 जुलाई, 2016;
- xvi. फा.सं.1-12/मानक/एस. पी.(मधु, मधुकारक)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 15 जुलाई, 2016;
- xvii. फा.सं.1-120(2)/मानक/किरणित/एफएसएसएआई-2015, तारीख 23 अगस्त, 2016;
- xviii. फा. सं. /11/09/रेग./हार्मोनाइजेशन/2017, तारीख 5 सितंबर, 2016;
- xix. फा.सं. मानक/सीपीएलक्यू.सीपी/ईएम/एफएसएसएआई-2015, तारीख 14 सितंबर, 2016;
- xx. फा.सं.11/12/विनि./प्रोप./एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 10 अक्तूबर, 2016;
- xxi. फा.सं. 1-110(2)/एसपी (जैविकखतरे)/एफएसएसएआई/2010, तारीख 10 अक्तूबर, 2016;
- xxii. फा. सं. मानक/एसपी(जलएवंपेय)/अधि.(2)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 25 अक्तूबर, 2016;
- xxiii. फा. सं. 1-11(1)/मानक/एसपी (जलऔरसुपेय) एफएसएसएआई-2015, तारीख 15 नवंबर, 2016;
- xxiv. फा.सं. पी./15025/93/2011-पीएफए/एफएसएसएआई, तारीख 2 दिसंबर, 2016;
- xxv. फा. सं. पी.15025/6/2004-पीएफएस/एफएसएसएआई, तारीख 29 दिसंबर, 2016;
- xxvi. फा. सं. मानक/ओ.एंडएफ./अधिसूचना(1)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 31 जनवरी, 2017;
- xxvii. फा.सं. 1-12/मानक/2012-एफएसएसएआई, तारीख 13 फरवरी, 2017;
- xxviii. फा. सं. 1-10(7)/स्टैंडर्ड्स/एसपी(मत्स्यऔरमत्स्यउत्पाद) एफएसएसएआई-2013, तारीख 13 फरवरी, 2017;
- xxix. फा.सं. मानक/एससीएसएसएंडएच/अधिसूचना(02)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 15 मई, 2017;
- xxx. फा.सं. स्टैंडर्ड्स/03/अधिसूचना(एलएस)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 19 जून, 2017;
- xxxi. फा.सं.1/योजक/मानक/14.2.अधिसूचना/एफएसएसएआई/2016 तारीख 31 जुलाई, 2017;
- xxxii. फा. सं. मानक/एफएवंवीपी/अधिसूचना(01)/एफएसएसएआई-2016 तारीख 2 अगस्त, 2017
- xxxiii. फा.सं. 1-94(1)/एफएसएसएआई/एसपी (लेबलिंग)/2014, तारीख 11 सितंबर, 2017;
- xxxiv. फा.सं. मानक/एम. एंडएम. पी. आई. पी. (1)/एस. पी./ एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 15सितंबर, 2017;
- xxxv. फा. सं. मानक/एसपी (पानीएवंपेय)/अधि. (1)/एफएसएसएआई/2016, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- xxxvi. फा.सं. 1-10(8)/मानक/एसपी(मछलीऔरमछलीउत्पाद)/एफएसएसएआई.-2013, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- xxxvii. फा. सं. 2/मानक/सीपीएल&सीपी/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016, तारीख 18 सितंबर, 2017;
- xxxviii. फा. सं. ए-1(1) मानक/एमएमपी/2012, तारीख 12 अक्टूबर, 2017;
- xxxix. फा. सं. मानक/ओएवंएफ/अधिसूचना/एफएसएसआई-2016,12 अक्टूबर, 2017;
- xl. फा. सं. 2/स्टैंडस/सीपीएल&सीपी/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016(भाग) , तारीख 24 अक्टूबर, 2017;
- xli. फा.सं.ए-1/मानक/एममाक/2012-एफ.एस.एस.ए.आई.(भाग-1), तारीख 17 नवंबर, 2017;
- xlii. फा.सं. 1/योजक/मानक/बीआईएसअधिसूचना/एफएसएसएआई/2016 तारीख 17 नवंबर, 2017;
- xliii. फा.सं.मानक/ओएवंएफ/अधिसूचना(5)/एफएसएसएआई-2017, 2016 तारीख 20 फरवरी,2018;
- xliv. फा.सं. स्टैंडर्ड/01-एस पी(फोर्टीफाईड और एनरिचड फूड)-रेग/एफ एस एस ए आई-2017, तारीख 13 मार्च, 2018;
- xliv. फा.सं.1/शिशुपोशण/मानक/अधिसूचना/भा.खा.सु.माँ.प्रा/2016तारीख 13 मार्च, 2018;
- xlvi. फा. सं. 1-110 (3)/ एसपी (जैविक खतरे)/ एफएसएसएआई/ 2010, तारीख 21 मार्च, 2018;

- xlvi. फा. सं. स्टैंडर्ड्स/एससीएसएस एंड एच /अधिसूचना (03)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 10 अप्रैल, 2018;
- xlvi. फा. सं. स्टैंडर्ड्स/सीपीएल एंड सी पी20-अधिसूचना/एफएसएसएआई/16, तारीख 4 मई, 2018;
- xlix. फा. सं. मानक/एसपी (एससीएसएसएसएच)/आइस/लोलीस अधिसूचना/एफ.एस.एस.ए.आई-2018, तारीख 20 जुलाई, 2018;
- i. फा. सं. मानक/एसपी(जल और सुपेय) अधिसूचना(3)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 20 जुलाई, 2018;
- ii. फा. सं. मानक/सीपीएल और सीपी/प्रारूप अधिसूचना/भाखासुमाप्रा-2017, तारीख 31 जुलाई, 2018;
- iii. फा. सं. 1/अतिरिक्त खाद्य सहयोग्य /स्टैंडर्ड्स/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016, तारीख 8 नवंबर, 2018;
- iiii. फा. सं. मानक/03/अधिसूचना (सीएफओआई तथा वाईसी)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 16 नवंबर, 2018;
- liv. फा. सं. मानक/ओ एण्ड एफ/अधिसूचना(7)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 19 नवंबर, 2018;
- lv. फा. सं. मानक/एम एंड एमपी/अधिसूचना(02)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 19 नवंबर, 2018;
- lvi. फा. सं. मानक/एफ&वीपी/अधिसूचना(04)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 19 नवंबर, 2018;
- lvii. फा. सं. 1-116/वैज्ञानिक समिति/नोटिफिकेशंस/2010-एफ.एस.एस.ए.आई, तारीख 26 नवंबर, 2018;
- lviii. फा. सं. 02-01/ ईएनएफ-1 (1)/एफएसएसएआई-2012, तारीख 29 जनवरी, 2019;
- lix. फा. सं. एसटीडीएस/एफ एंड वीपी/अधिसूचना(07)/एफएसएसएआई-2018, तारीख 5 जुलाई, 2019;
- lx. फा. सं. मानक/ओ एवं एफ/ अधिसूचना (10)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 5 जुलाई, 2019;
- lxi. फा. सं. स्टैंडर्ड्स/एसपी(जल और पेय)/अधिसूचना(5)/एफ.एस.एस.ए.आई-2018, तारीख 30 अक्टूबर 2019;
- lxii. फा. सं. एम एंड एमपी/विविध मानक/अधिसूचना(03)/एफएसएसएआई-2018, तारीख 28 नवंबर, 2019;
- lxiii. फा. सं. 1-110/एसपी(जैविक खतरे)/संशोधन-1/एफ.एस.एस.ए.आई.-2018, तारीख 23 जून, 2020;
- lxiv. फा. सं. स्टैंडर्ड्स/सीपीएल एंड सीपी/अधिसूचना/01/एफ.एस.एस.ए.आई-2018, तारीख 9 जुलाई, 2020;
- lxv. फा. सं. स्टैंडर्ड्स/सीपीएल एंड सीपी/अधिसूचना/01/एफ.एस.एस.ए.आई.-2017, तारीख 9 जुलाई, 2020;
- lxvi. फा. सं. स्टैंडर्ड्स/एम एंड एमपीआईपी/03/एसपी/एफ.एस.एस.ए.आई.-2018, तारीख 9 जुलाई, 2020 और
- lxvii. फा. सं. ए-1/स्टैंडर्ड्स/एगमार्क/2012-एफ.एस.एस.ए.आई. (पी+1), तारीख 23 जुलाई, 2020.

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(Food Safety and Standards Authority of India)

NOTIFICATION

New Delhi, the 2nd September, 2020

F. No. Stds./M&MP/Notification(04)/FSSAI-2019.—Whereas the draft Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2019, were published as required by sub-section (1) of section 92 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006), *vide* notification of the Food Safety and Standards Authority of India number F.No. Stds/M&MP/Notification(04)/FSSAI-2019, dated the 1st May, 2019, in the Gazette of India, Extraordinary, Part III, Section 4, inviting objections and suggestions from the persons likely to be affected thereby, before the expiry of the period of thirty days from the date on which the copies of the Official Gazette containing the said notification were made available to the public;

And whereas the copies of the said Gazette were made available to the public on the 6th May, 2019;

And whereas the objections and suggestions received from the public in respect of the said draft regulations have been considered by the Food Safety and Standards Authority of India;

Now, therefore, in exercise of the powers conferred by clause (e) of sub-section (2) of section 92 read with section 16 of the said Act, the Food Safety and Standards Authority of India hereby makes the following regulations further to amend the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, namely:-

REGULATIONS

1. (1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Sixth Amendment Regulations, 2020.

(2) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette and Food Business Operator shall comply with all the provisions of these regulations by 1st July, 2021.

2. In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, in regulation 2.1,-

(A) in sub-regulation 2.1.2 relating to 'Standard for Milk',-

(I) in item 1 relating to 'Description', after sub-item (c), the following sub-item shall be inserted, namely :-

‘(d) Low Lactose or Lactose free milk.-

Description.- Low Lactose or Lactose free milk means the product prepared from any type of milk specified in sub-item (a), (b) and (c) above, in which, lactose content has been reduced significantly through hydrolysis by enzymatic or any other appropriate process. The fat and SNF content of milk used for preparation shall conform to the respective composition given in table under sub-item (b) of item 2. The product may be subjected to pasteurization, boiling, sterilisation or ultra-high temperature and shall conform to the following requirements:-

(i) “Low lactose milk” shall have less than 1% lactose; and

(ii) “Lactose free milk” shall have less than 0.1% lactose.”;

(II) in item 6 relating to 'Labelling', after sub-item (a), the following sub-item shall be inserted, namely:-

“(aa) In case of low lactose or lactose free milk, the name of the product may be Low Lactose or Lactose Free.....milk, wherein the blank will be filled by the name of the respective milk from which it is prepared.”;

- (B) in sub-regulation 2.1.17 relating to 'Standard for Cheese and Cheese Products', in item 1, in sub-item (a), after the entries relating to (ap), the following entries shall be inserted, namely:-

“(aq) ‘Mozzarella cheese’ means unripened cheese obtained by coagulating milk with cultures of harmless lactic acid producing bacteria, suitable enzymes of non-animal origin or by direct acidification. It is a smooth elastic cheese with a long stranded parallel-orientated fibrous protein structure without evidence of curd granules. The cheese is rindless and may be formed into various shapes.

(i) Mozzarella with a high moisture content is a soft cheese with overlying layers that may form pockets containing liquid of milky appearance. The cheese has a near white colour.

(ii) Mozzarella with low moisture content is a firm or semi-hard homogeneous cheese without holes and is suitable for shredding. Mozzarella is made by ‘pasta filata’ processing, which consists of heating curd of a suitable pH value kneading and stretching until the curd is smooth and free from lumps. Still warm, the curd is cut and moulded, then firmed by cooling.”;

- (C) after sub-regulation 2.1.23 relating to 'Standards for Colostrum and Colostrum Products', the following sub-regulation shall be inserted, namely:-

‘2.1.24 Standards for Dairy Permeate Powders

This Standard applies to Dairy permeate powder as defined in item 1 of this sub regulation.^{1*}

^{1*}This standard should be read along with sub-regulation 2.1.1 relating to General Standard for Milk and Milk

1. Description.-

(a) “Dairy permeate powders” are dried milk products characterised by a high content of lactose

(i) manufactured from permeates which are obtained by removing, through the use of membrane filtration, and to the extent practical, milk fat and milk protein, but not lactose, from milk, whey, cream or sweet buttermilk or both, or from similar raw materials; or

(ii) obtained by other processing techniques involving removal of milk fat and milk protein, but not lactose, from the same raw materials listed under entry (a) and resulting in an end-product with the same composition as specified in entry (c) of item 2.

(b) “whey permeate powder” is the dairy permeate powder manufactured from whey permeate obtained by removing whey protein, but not lactose, from whey.

(c) “milk permeate powder” is the dairy permeate powder manufactured from milk permeate.

2. Essential composition and quality factors.-

(a) Raw materials.-

(i) Dairy permeate powders: milk permeate, whey permeate, cream permeate, sweet buttermilk permeate and/or similar lactose-containing milk products

(ii) whey permeate powder: whey permeate

(iii) milk permeate powder: milk permeate

(b) Permitted ingredients.-Seed lactose in the manufacture of pre-crystallised products.

(c) Composition.-

| Parameters | Dairy permeate powder | Whey permeate powder | Milk permeate powder |
|--|-----------------------|----------------------|----------------------|
| (1) | (2) | (3) | (4) |
| Lactose, anhydrous*, minimum, %, (m/m) | 76.0% | 76.0% | 76.0% |
| Maximum nitrogen, (m/m) | 1.1% | 1.1% | 0.8% |
| Milk Fat, maximum, %, (m/m) | 1.5% | 1.5% | 1.5% |
| Ash, Maximum, (m/m) | 14.0% | 12.0% | 12.0% |
| Moisture**, maximum, %, (m/m) | 5.0% | 5.0% | 5.0% |
| Scorched particles, maximum | Disc B | Disc B | Disc B |

* Although the products may contain both anhydrous lactose and lactose monohydrate, the lactose content is expressed as anhydrous lactose. 100 parts of lactose monohydrate contains 95 parts of anhydrous lactose.

** The moisture content does not include the water of crystallization of the lactose.

3. Food Additives.-

(a) For products covered under this standard, specific food additives permitted in Appendix 'A' of these regulations may be used and only within the limits specified.

(b) Safe and suitable processing aids may be used under condition of good manufacturing practices. These may also including substances (hydrochloric acid, calcium hydroxide, potassium hydroxide and sodium hydroxide) changing the pH to improve process efficiency such as flux rates and preventing fouling in product streams.

4. Hygiene.-

The products shall conform to the microbiological requirements specified for milk powders in Appendix 'B' of these regulations.

5. Labelling.-

(a) According to the composition in sub-item (c) of item 2, the name of the food shall be "lactose-rich deproteinizedpermeate powder" where the blank may be filled with the term dairy, milk or whey, as appropriate to the nature of the product."

ARUN SINGHAL, Chief Executive Officer

[ADVT.-III/4/Exty./210/2020-21]

Note : The principal regulations were published in the Gazette of India, Extraordinary *vide* notification number F. No. 2-15015/30/2010, dated the 1st August, 2011 and subsequently amended *vide* notification numbers:

- (i) F.No. 4/15015/30/2011, dated 7th June, 2013;
- (ii) F.No. P. 15014/1/2011-PFA/FSSAI, dated 27th June, 2013;
- (iii) F. No. 5/15015/30/2012, dated 12th July, 2013;
- (iv) F.No. P. 15025/262/2013-PA/FSSAI, dated 5th December, 2014;
- (v) F.No. 1-83F/Sci. Pan- Noti/FSSAI-2012, dated 17th February, 2015;
- (vi) F.No. 4/15015/30/2011, dated 4th August, 2015;
- (vii) F.No. P.15025/264/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- (viii) F.No. P. 15025/263/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- (ix) F.No. P. 15025/261-PA/FSSAI, dated 13th November, 2015;
- (x) F.No. P. 15025/208/2013-PA/FSSAI, Dated 13th November, 2015;
- (xi) F.No. 7/15015/30/2012, dated 13th November, 2015;
- (xii) F.No. 1-10(1)/Standards/SP(Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 11th January, 2016;
- (xiii) F.No. 3-16/Specified Foods/Notification(Food Additives)/FSSAI-2014, dated 3rd May, 2016;
- (xiv) F.No. 15-03/Enf/FSSAI/2014, Dated 14th June, 2016;
- (xv) F.No. 3-14F/Notification (Nutraceuticals)/FSSAI-2013, dated 13th July, 2016;
- (xvi) F.No. 1-12/Standards/SP (Sweets, Confectionery)/FSSAI-2015, dated 15th July, 2016;
- (xvii) F.No. 1-120(1)/Standards/Irradiation/FSSAI-2015, dated 23rd August, 2016;
- (xviii) F. No. 11/09/Reg/Harmoniztn/2014, dated 5th September, 2016;
- (xix) F.No. Stds./CPLQ.CP/EM/FSSAI-2015, dated 14th September, 2016;
- (xx) F.No. 11/12 Reg/Prop/FSSAI-2016, dated 10th October, 2016;
- (xxi) F.No. 1-110(2)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated 10th October, 2016;
- (xxii) F.No. Stds/SP (Water & Beverages)/Notif (2)/FSSAI-2016, dated 25th October, 2016;

- (xxiii) F.No. 1-11(1)/Standards/SP (Water & Beverages)/FSSAI-2015, Dated 15th November, 2016;
- (xxiv) F.No. P.15025/93/2011-PFA/FSSAI, Dated 2nd December, 2016;
- (xxv) F.No. P. 15025/6/2004-PFS/FSSAI, dated 29th December, 2016;
- (xxvi) F.No. Stds/O&F/Notification(1)/FSSAI-2016, dated 31st January, 2017;
- (xxvii) F.No. 1-12/Standards/2012-FSSAI, dated 13th February, 2017;
- (xxviii) F.No. 1-10(7)/Standards/SP (Fish & Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 13th February, 2017;
- (xxix) F. No. Stds /SCSS&H/ Notification (02)/FSSAI-2016, dated 15th May, 2017;
- (xxx) F. No. Stds/03/Notification (LS)/ FSSAI-2017, dated 19th June, 2017;
- (xxxi) F.No. 1/Additives/Stds/14.2Notification/FSSAI/2016, dated 31st July, 2017;
- (xxxii) F.No. Stds/F&VP/Notification(01)/FSSAI-2016, dated 2nd August, 2017;
- (xxxiii) F.No. 1-94(1)/FSSAI/SP(Labelling)/2014, dated 11th September, 2017;
- (xxxiv) F.No. Stds/M&MPIP(1)/SP/FSSAI-2015, dated 15th September, 2017;
- (xxxv) F.No. Stds/SP (Water & Beverages)/Noti(1)/FSSAI-2016,dated 15th September,2017;
- (xxxvi) F.No.1-10(8)/Standards/SP (Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 15th September,2017;
- (xxxvii) F. No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016, dated 18th September, 2017;
- (xxxviii) F. No. A-1 (1)/Standard/MMP/2012, dated 12th October, 2017;
- (xxxix) F. No. Stds/O&F/Notification (3)/FSSAI-2016, dated 12th October, 2017;
 - (xl) F. No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016(part), dated the 24th October, 2017;
 - (xli) F. No. A-1/Standards/Agmark/2012-FSSAI(pt.I), dated 17th November, 2017;
 - (xlii) F.No. 1/Additives/Stds/BIS Notification/FSSAI/2016, dated 17th November, 2017;
 - (xliii) F. No. Stds/O&F/Notification (5)/FSSAI-2016, dated 20th February , 2018;
 - (xliv) F.No. Stds/01-SP(fortified & Enriched Foods)-Reg/FSSAI-2017, dated 13th March, 2018;
 - (xlv) F. No. 1/Infant Nutrition/Stds/Notification/FSSAI/2016, dated 13th March, 2018;
 - (xlvi) F. No.1-110(3)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated the 21st March, 2018;
 - (xlvii) F. No. Stds/SCSS&H/ Notification (03)/FSSAI-2016, dated the 10th April, 2018;
 - (xlviii) F.No. Stds/CPL&CP/Notification/FSSAI-2016, dated 4th May, 2018;
 - (xlix) F.No. Stds/SP(SCSSH)/Ice lollies notification/FSSAI-2018, Dated 20th July,2018;
 - (l) F.No. Stds/SP(Water & Beverages)/Notif(3)/FSSAI-2016, Dated 20th July,2018;
 - (li) F.No. Stds/CPL&CP/ Draft Notification/FSSAI-2017, Dated 31st July, 2018;
 - (lii) F. No.1/Additional Additives/Stds/Notification/FSSAI/2016, Dated 8th November, 2018;
 - (liii) F.No. Stds/03/Notification (CFOI&YC)/FSSAI-2017, Dated 16th November, 2018.
 - (liv) F. No. Stds/O&F/Notification (7)/FSSAI-2017, dated 19th November, 2018;
 - (lv) F.No. Stds/M&MP/Notification (02)/FSSAI-2016, dated 19th November, 2018;
 - (lvi) F. No. Stds/F&VP/Notifications (04)/FSSAI-2016, dated 19th November, 2018;
 - (lvii) F. No. 1-116/Scientific Committee (Noti.)/2010-FSSAI, dated 26thNovember, 2018;
 - (lviii) F. No. 02-01/Enf-1(1)/FSSAI-2012, dated 29th January, 2019;
 - (lix) F.No. Stds/F&VP/Notification (07)/FSSAI-2018, dated 5th July, 2019;
 - (lx) F.No. Stds/O&F/Notification(10)/FSSAI-2017, dated 5th July, 2019;
 - (lxi) F.No. Stds/SP (Water & Beverages)/Notification(5) FSSAI-2018, dated 30th October, 2019;

- (Ixi) F.No. M&MP/Misc. Stds/Notification(03)/FSSAI-2018, dated 28th November , 2019;
- (Ixiii) F.No. 1-110/SP (Biological Hazards)/Amendment-1/FSSAI/2018, dated 23rd June, 2020;
- (Ixiv) F. No. Stds/CPL & CP/Notification/01/FSSAI-2018, dated 9thJuly, 2020;
- (Ixv) F. No. Stds/CPL & CP/Notification/01/FSSAI-2017, dated 9thJuly, 2020;
- (Ixvi) F.No. Stds/ M&MPIP (3)/SP/FSSAI-2018, dated 9th July, 2020 and
- (Ixvii) F.No. A-1/Standards/Agmark/2012-FSSAI(p+1), dated 223rd July, 2020.